

på tallriken

Alice grillade makrill med romsås



4 personer:

- 8 makrillfiléer

Marinad till makrillen:

- 1/2 dl chilisås
- 1/2 dl rapsolja
- 1/2 dl pressad citron
- 1 gul lök som hackas grovt
- 1/2 tsk salt och lite vitpeppar

Sås:

- 2 dl crème fraîche
- 2 tsk dijonsenap
- 1 burk röd stenbits- eller ishavsrom
- 1 knippe hackad dill
- 1 msk majonnäs

Tillbehör:

- 1 kg (ny)potatis
- 1 citron
- Dill
-

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienserna till marinaden som du sedan låter filéerna ligga i ca 2 timmar i kylskåpet.
2. Om du använder kolgrill: Tänd grillen i god tid innan grillning. Lägg makrillen i grillhalster så är det mycket lättare att vända på fisken och den fastnar inte.
3. Grilla fisken tills den fått fin färg, ca 3-4 minuter på varje sida. Strö en nypa flingsalt över.
4. Hacka dillen och blanda ihop alla ingredienserna till den kalla romsåsen.

Servera med kokt potatis, citronklyftor och dillkvistar.